



Spécialités

Table 1 Cuchaule Moutarde de Bénichon	1. De quelle plante vient le safran? _____ 2. Peut-on cultiver du safran en Suisse? OUI - NON 3. Donne le plus d'ingrédients qui composent la moutarde de Bénichon? (½ pt par ingrédient) _____ _____ _____
Table 2 Meringues Double crème	4. Quelle est la recette des meringues? farine, sucre, oeufs entier sucre et farine blancs d'oeufs et sucre 5. De quel village viennent les meringues gruyériennes les plus célèbres? Gruyères – Bulle – Botterens 6. Comment obtient-on de la crème double? en mélangeant 2 fois de la crème entière en battant de la crème entière en laissant la crème fraîche se reposer longtemps 7. Combien de matière grasse contient la crème double? au moins 15% au moins 35% au moins 45%
Table 3 Gâteau au vin cuit Gâteau bullois	8. Avec quel fruit obtient-on du vin cuit traditionnel fribourgeois? _____ 9. Traditionnellement on cuisine une grande quantité à la fois de vin cuit, 100 à 300 litres. A ton avis combien de temps doit-on cuire le jus de fruit pour obtenir du vin cuit? 12 à 36 heures 30 à 45 minutes 2 à 3 heures



	10. Avec 100 litres de jus, combien de litres de vin cuit obtient-on? 50 – 25 – 10 11. A quel autre gâteau suisse ressemble le gâteau bullois? 12. Donne le plus d'ingrédients qui composent ce gâteau? (½ pt par ingrédient)
Table 4 Poires à botzi Pain d'anis	13. Les poires à Botzi sont délicieuses cuites en sirop. A votre avis comment sont-elles quand elles sont crues? molles et sucrées dures et amères juteuses et granuleuses 14. Les poires à Botzi font partie du menu de Bénichon traditionnel. On les sert avec : la cuchaule, avec le plat principal salé en dessert 15. Voici 2 sortes d'anis: l'anis vert et l'anis étoilé. Associe les 2 épices à leur plante Anis vert : Photo _____ Anis étoilé : Photo _____ donner 2 photos 16. La caractéristique des pains d'anis fribourgeois est de contenir du beurre et de la poudre à lever. Qu'est-ce que ces 2 ingrédients supplémentaires ajoutent au biscuit? ils sont plus durs ils sont plus tendres et aérés ils ont plus le goût d'anis
Table 5 Bricelet Croquets Cuquettes	17. Associez le biscuit à la bonne recette Bricelet : recette _____ Croquet : recette _____



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de l'enseignement obligatoire de langue
française SEnOF
Amt für deutschsprachigen obligatorischen
Unterricht DOA

	Cuquette : recette _____ 18. Faites un bricelet et on vous donnera une note. 1 – 2 - 3
Table 6 Spécialités soleuroises	

Symbole du groupe: _____

Prénoms des élèves:



Spezialitäten

Tisch 1 Cuchaule Moutarde de Bénichon	1. Von welcher Pflanze kommt der Safran? _____ 2. Kann man Safran in der Schweiz kultivieren? JA - NEIN 3. Gib so viele Zutaten des Kilbisenfs an (½ Pkt pro Zutat). _____ _____
Tisch 2 Meringues Double crème	4. Wie ist das Rezept der Meringues? Mehl, Zucker, Eier Zucker und Mehl Eiweiße und Zucker 5. Aus welchem Dorf kommen die berühmten Meringues vom Greyerzerland? Gruyères – Bulle – Botterens 6. Wie macht man Doppelrahm? 2 Mal Vollrahm vermischend Vollrahm schlagen Frischer Rahm sich lange erholen lassen 7. Wieviel Fett enthält Doppelrahm? mindestens 15% mindestens 35% mindestens 45%
Tisch 3 Gâteau au vin cuit Gâteau bullois	8. Mit welcher Frucht erhält man bei traditionellem gekochtem freiburgerischem Wein ? _____ 9. Man kocht eine große Menge vin cuit, 100 bis 300 Liter. Nach deiner Meinung wie lange soll man Fruchtsaft kochen, um vin cuit zu machen ? 12 bis 36 Stunden 30 bis 45 Minuten 2 bis 3 Stunden 10. Mit 100 Litern Saft erhält man wie viel Liter vin cuit? 50 – 25 – 10 11. Welchem anderen Schweizer Kuchen ist der « Bullois » Kuchen ähnlich?



	12. Gib die Zutaten des « Bullois »-Kuchen an ($\frac{1}{2}$ pro Zutat)
Tisch 4 Poires à botzi Pain d'anis	13. Die Büschelbirnen werden in Sirup gekocht. Nach Ihrer Meinung, wie sind sie, wenn sie roh sind? weich und süß hart und bitter saftig und körnig 14. Die Büschelbirnen gehören zu dem traditionellen « Bénichon »-Menü. Man serviert sie mit : der cuchaule, Fleisch und Kartoffeln dem Dessert 15. Hier sind 2 Sorten von Anis: grüner Anis und Sternanis. Ordne die Gewürze der richtigen Pflanze zu Grüner Anis : Foto _____ Sternanis : Foto _____ 16. Die Charakteristik des Freiburger Aniskeks besteht darin, Butter und Hefe zu enthalten. Was fügen diese 2 zusätzlichen Bestandteile dem Keks hinzu? Sie sind härter Sie sind zarter und sind luftiger Sie haben stärkeren Anisgeschmack
Tisch 5 Bricelet Croquets Cuquettes	17. Ordne den Keks dem richtigen Rezept zu Bricelet : Rezept _____ Croquet : Rezept _____ Cuquette : Rezept _____ 18. Macht ein Bricelet und man wird eine Note geben. 1 – 2 – 3
Table 6 Spécialités soleuroises	



Spécialités

Table 1 Cuchaule Moutarde de Bénichon	1. De quelle plante vient le safran? Le crocus 2. Peut-on cultiver du safran en Suisse? OUI - NON 3. Donne le plus d'ingrédients qui composent la moutarde de Bénichon? (½ pt par ingrédient) sucre candi, farine, farine de graines de moutarde, vin blanc sec, étoiles de badiane (anis étoilé), clous de girofle, bâtons de cannelle, vin cuit.
Table 2 Meringues Double crème	4. Quelle est la recette des meringues? farine, sucre, oeufs entier sucre et farine blancs d'oeufs et sucre 5. De quel village viennent les meringues gruyériennes les plus célèbres? Gruyères – Bulle – Botterens 6. Comment obtient-on de la crème double? en mélangeant 2 fois de la crème entière en battant de la crème entière en laissant la crème fraîche se reposer longtemps 7. Combien de matière grasse contient la crème double? au moins 15% au moins 35% au moins 45%
Table 3 Gâteau au vin cuit Gâteau bullois	8. Avec quel fruit obtient-on du vin cuit traditionnel fribourgeois? Poire ou pomme 9. Traditionnellement on cuisine une grande quantité à la fois de vin cuit, 100 à 300 litres. A ton avis combien de temps doit-on cuire le jus de fruit pour obtenir du vin cuit? 12 à 36 heures 30 à 45 minutes 2 à 3 heures 10. Avec 100 litres de jus, combien de litres de vin cuit obtient-on?



	50 – 25 – 10 11. A quel autre gâteau suisse ressemble le gâteau bullois? <i>Le gâteau des Grisons</i> 12. Donne le plus d'ingrédients qui composent ce gâteau? (½ pt par ingrédient) <i>farine fleur , sel, beurre, sucre, œufs, crème fraîche, miel, chocolat.</i>
Table 4 Poires à botzi Pain d'anis	13. Les poires à Botzi sont délicieuses cuites en sirop. A votre avis comment sont-elles quand elles sont crues? molles et sucrées dures et amères <i>juteuses et granuleuses</i> 14. Les poires à Botzi font partie du menu de Bénichon traditionnel. On les sert avec : la cuchaule, <i>avec le plat principal salé</i> en dessert 15. Voici 2 sortes d'anis: l'anis vert et l'anis étoilé. Associe les 2 épices à leur plante Anis vert : Photo _____ Anis étoilé : Photo _____ donner 2 photos 16. La caractéristique des pains d'anis fribourgeois est de contenir du beurre et de la poudre à lever. Qu'est-ce que ces 2 ingrédients supplémentaires ajoutent au biscuit? ils sont plus durs <i>ils sont plus tendres et aérés</i> ils ont plus le goût d'anis
Table 5 Bricelet Croquets Cuquettes	17. Associez le biscuit à la bonne recette Bricelet : recette _____ Croquet : recette _____ Cuquette : recette _____ 18. Faites un bricelet et on vous donnera une note. 1 – 2 - 3
Table 6 Spécialités soleuroises	



A préparer et à prendre:

- fer à bricelets et préparer de la pâte
- prendre l'anis vert et l'anis étoilé
- affichette pour le numéro des tables
- couteau à pain
- petites cuillères et petits gobelets pour la moutarde

Croquets

- 4 **oeufs** - 440 g de **sucre** - 20 g de **sucre vanillé** - 160 g de **beurre** mou (ou margarine) - 15 cl de **crème** - 1 kg de **farine** - 30 g de **levure chimique**

Préparation de la recette B:

- Battre en mousse les oeufs et les sucres.
- Ajouter le beurre et battre énergiquement.
- Dissoudre la levure chimique dans la crème et ajouter le tout à la préparation.
- Ajouter petit à petit la farine en mélangeant au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et lisse (légèrement collante, mais pas trop; ne pas hésiter à rajouter un peu de farine si la pâte est trop collante).
- Laisser reposer à couvert et à température ambiante durant une nuit afin que la pâte durcisse légèrement.
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Abaissier la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ et découper des rectangles de 6 cm sur 2 cm environ.
- Déposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie.
- Dorer au pinceau avec de l'eau ou de l'oeuf et saupoudrer de sucre.
- Glisser dans le four et laisser cuire durant 10 à 12 minutes.

Cuquettes

3 dl de **crème** épaisse - 200 gr de **beurre** - 1,25 dl **d'eau** - 1 pincée de **sel** - 1 cs de **sucre** - 400 gr de **farine** - **sucre** pour garnir.

Préparation de la recette C:

- Mettre la farine en fontaine.
- Ajouter l'eau, la crème le sel et le sucre. Mélanger et faire une boule.
- L'inciser en croix, la mettre dans un papier film et la laisser reposer 30 min.
- Avec le rouleau à pâte en faire un rectangle un peu allongé.
- Mettre au centre 40 gr de beurre, couvrir avec la partie droite et passer le rouleau à pâte, puis couvrir avec la partie gauche passer le rouleau pour répartir le beurre, rabattre le haut et le bas,



couvrir la pâte et laisser reposer 30 min.

- Reprendre la pâte, lui faire faire $\frac{1}{4}$ de tour et l'étendre en rectangle
- Mettre le beurre et travailler comme la première fois, laisser reposer 30 min.
- Répéter encore trois fois l'opération avec le reste du beurre.
- Envelopper cette pâte de papier film et la garder au frigo 5 à 6 heures.
- Prendre la pâte par petites portions (garder le reste toujours au frigo), l'étendre en forme de rond très mince de la grandeur d'une assiette à dessert.
- Inciser à la roulette 3 fois de centre du rond sans toucher les bords.
- Saupoudrer de sucre uniformément
- Cuire immédiatement au four préchauffé à 200°

Bricelets

300g de **farine** – 1 pincée de **sel** - 25cl de **vin blanc** - 25cl de **double crème** rassie (2 à 3 jours) - 2 cuillères à soupe de **Kirsch** - 200g de **sucré**

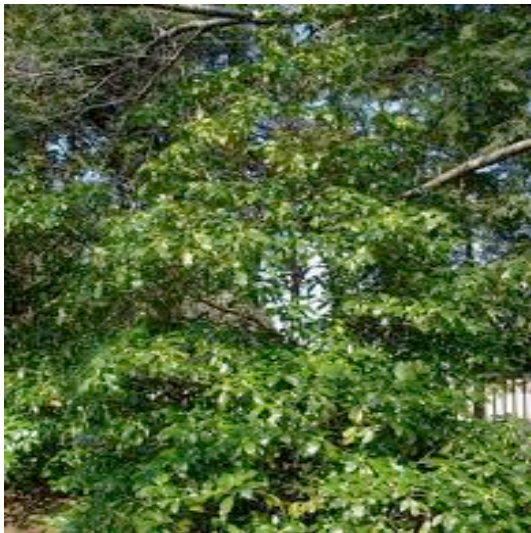
Préparation de la recette A:

- Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel, former une fontaine.
- Ajouter le vin blanc puis la crème et enfin le kirsch en remuant afin d'avoir une pâte lisse.
- Laisser reposer au frais pour la nuit.
- Préchauffer le fer à bricelets.
- Déposer une cuillère de pâte et refermer le fer.
- Le temps de cuisson est généralement d'une petite minute. Cela dépend du fer, quoiqu'il en soit le bricelet doit être doré, mais pas trop brun.
- Le retirer délicatement du fer et le rouler immédiatement autour d'un petit bâtonnet en bois.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de l'enseignement obligatoire de langue
française SEnOF
Amt für deutschsprachigen obligatorischen
Unterricht DOA



Anis étoilé, badiane



Anis verte





ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de l'enseignement obligatoire de langue
française SEnOF
Amt für deutschsprachigen obligatorischen
Unterricht DOA

Signalisation des auteurs

Auteur-s : (nom, prénom et courriel fr.educanet2.ch)	COBu
Date de la dernière modification :	Janvier 2016
Copyright :	Cette ressource est publiée par Friportail, 2016, sous licence Creative Commons - utilisation sans modification autorisée sous conditions.  Pour plus d'informations sur ces conditions, consultez la page suivante : https://www.friportail.ch/content/creative-commons-nc-nd